

## お客様からの貴重なご意見・エピソード紹介

こちらどうぞ！ わねから 入手したいと思っていたジューサーをついにお買い。ピカイチ野菜くんもセットで買いました。きれいに洗われた人参のきれいな色に驚きました。ジュースにしてからはいり甘くておいしいから。主人の体調管理の為に買ったのですが、おしく飲めるので朝食が楽しみになりました。これなら続けられそうと定期購入の注文をいたしました。「人参」と「酵素」の物語は元気に帰られた。国末社長を通して貴重なメッセージを伝えて下さっています。人参ジュースはすでに我が家の食卓の一部になりました。これを続け主人の健康回復を願っています。

お客様からの言葉はスタッフ一同励みになります。本当にありがとうございます。

## コンシェルジュルームからエピソードのご紹介

お客様より定期便のお届けに合わせてりんごを追加注文のお電話を頂きました。定期のご注文ではりんごと一緒にお届けするというサービスができていなかったため、【人参りんごレモン】を使ったジュースをお作り頂いているお客様には、りんごを単品でご注文頂いておりました。「りんごも定期的に出来ませんか?」「その都度りんごも頼まないといけなくて今回注文を忘れてしまって、急ぎで送ってください〜!」など沢山のご意見を頂いておりお客様のご要望にお応えしたいと検討してまいりました。そして、ついに!りんごも年間を通して定期としてお届けができるサービスをスタートいたしました!お客様へご案内したところ「それではぜひ、毎月の定期にりんごを追加したい。これで毎月安心です!」とご注文を頂きました。今までその都度お電話を頂いていた追加のりんご注文も人参とあわせてお届けが出来るのでご負担がとても軽減されます。お客様にご満足頂くことができ、サービスを開始して良かったなと改めて感じる事が出来ました。また、お客様からの貴重なご意見をお待ちしております。

## おすすめレシピ

### 大根タップリ!ジュースで作る!?! 驚きのみぞれ鍋!

ジュースだと大根おろしが美味しくなる!

寒い日はお鍋の季節〜♪

低速ジュースの活用で、体があつたまる大根タップリのレシピです!

#### 材料 (2人分)

水	.....	約 500ml (お好みで)
みりん	.....	大さじ 2 杯
昆布だし (粉末)	.....	大さじ 1 杯
しょうゆ	.....	大さじ 2 杯
かつおだし (粉末)	.....	大さじ 2 杯
しお	.....	少々
大根	.....	1/2 本
白菜	.....	1/4 個
焼き豆腐	.....	200g
小松菜	.....	2 束
鶏肉	.....	150g
豚ばら肉	.....	130g



- 1 大根をスロージューサーを使用し、大根おろしと搾り汁に分ける。(搾り汁は後ほど使用します)  
※大根の切り方はスロージューサーの使用方法を参照
- 2 鍋にかつおだし、昆布だし、しょうゆ、みりん、水を入れ一煮立ち
- 3 具材を食べやすいように切り、並べていく。
- 4 大根の搾り汁を半分ほど入れる。
- 5 ふたをして煮立たせてから、大根おろしを入れる (形はお好みで)

※シメは雑炊がおすすめです!

コツは、出汁や大根の搾り汁などを一気に入れず、好みで味の調整をお願いします。



寒いときでも、体の芯からあつたまる鍋料理です。大根が豊富に入っているのでジアスターゼも豊富に入っており、体にとっても消化の手助けをしてくれます。何より鍋料理は野菜も沢山取れるのでいいですね!

## きゃろっぼ漫画 2話 - とある雪の日 -



## ピカイチ知恵袋

ピカイチ野菜くんで販売中の「鮮度保持袋」の正しい使い方について紹介させていただきます。

#### 使い方

- ・冷蔵保管する
- ・空気を少し含ませて口を輪ゴムなどでしっかり密閉する
- ・野菜は洗って水気をとってから保存する
- ・野菜や果物は品種ごとに袋を分ける
- ・中をしっかりと洗ってしっかりと乾かすと何度も使える (石鹸・洗剤を使用して洗うことが出来ます。)



#### 注意点

- カビを防ぐことは出来ません
- 冷凍は出来ません
- 肉・魚には使用出来ません
- 食器乾燥機・電子レンジには使用出来ません

以上を守ってご使用いただきますとより効果が期待できます。ぜひお試しください。

## 畑だより

農産課の中島です。1月に入り収穫が本格的に始まりました! 収穫したにんじん達は1つ1つが大きく色鮮やかなにんじんです。味も甘く美味しく自信を持ってお勧め出来るにんじんに育ちました。実がとても大きいので収穫の時に土から掘り出すのが大変なくらいです。7品種育てたにんじんが全て立派なにんじんになりました。お客様のお手元に届くのがとても楽しみです。ぜひ函南にんじんを召し上がって頂きたいです! 夏にまいてから5カ月が経ち、いよいよ今回のにんじん達の収穫も終わりになります。たくさんの経験をさせてもらった事を次回のにんじん作りに活かしていきたいです。



## 編集後記

暖冬といわれる本年いかがお過ごしでしょうか?

静岡では気温がマイナスになったり14度上がったりと体調を追いつけるのに大変ですが、そんなときに体があつたまるものは何か?という事を考えたところ、滋養によい大根おろしが入ったレシピをご紹介させて頂きました。新しくなって皆様からもご意見やうれしいお声も頂き、スタッフ一同、本当に感謝しております。2016年から開始された粒だよりも当時手書きの白黒A4用紙が、カラーでA3まで大きくなりました。皆様に支えられてここまで来れたと思います。これからも末永く宜しくお願い申し上げます。

編集部 國末健太